

MACARRONES DE ARROZ CON ESPINACAS Y TOMATE SECO



Ingredientes para 4 personas

- ✓ 35 gramos de espinacas
- ✓ 5 tomates secos en aceite
- ✓ 2 cebollas tiernas
- ✓ 25 gramos de piñones
- ✓ 300 gramos de macarrones de arroz
- ✓ 1 cucharada de sazónador italiano
- ✓ 2 cucharadas de vinagre de Módena
- ✓ 1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

- 1) Cortar el tomate seco en tiras muy finas y las cebolletas en aros finos, si están muy fuertes dejarlas en remojo en agua con sal.
- 2) Tostar los piñones en una sartén sin aceite y cortar las espinacas con la mano.
- 3) Hervir en abundante agua con sal la pasta, refrescar y mezclarla con el resto de los ingredientes
- 4) Hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre, la sal y el sazónador italiano. Batir bien y mezclarlo con la pasta.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 370,27 Kcal.; Proteínas: 8,03 g; Hidratos de carbono: 67,28 g; Grasas: 8,93 g

Comentarios

Los macarrones de arroz son un tipo pasta sin gluten apta para personas con celiaquía.

El tomate seco se puede encontrar en las tiendas de productos italianos.